



Piano Grasso

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
DOSAGGIO ZERO - ROSATO



Uve Aglianico
Grapes Aglianico



Zona di produzione 180-200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Production area 180-200 slm Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Suolo Argilloso sabbioso, marne calcaree e arenacee
Soil Clayish, sandy and chalky



Vinificazione Vino di annata, ottenuto da uvaggio di uve di aglianico accuratamente selezionate. Il mosto è ottenuto per pressatura diretta delle uve rosse, diraspate per il 60%. La fermentazione avviene a bassa temperatura e durante l'affinamento il vino ottenuto è oggetto di batonnage per 6-8 mesi. Dopo l'imbottigliamento, la maturazione sui lieviti dura almeno 18 mesi. Le operazioni di remuage sono manuali

Vinification Vintage wine, obtained from a carefully selected aglianico grapes. The must is obtained by direct pressing of red grapes, 60% destemmed. Fermentation takes place at low temperature and during refinement, the wine obtained is subjected to batonnage for 6 – 8 months. After bottling, maturation on the yeasts lasts at least 18 months. The remuage operations are manual

Note sul clima Temperature invernali e precipitazioni nella media. Periodo molto caldo e siccitoso tra la tarda primavera e metà luglio, interrotto da piogge abbondanti che hanno rinfrescato e determinato una ripresa vegetativa della chioma delle piante. Invaiaura ed agostamento regolari. Le uve sono state raccolte nel mese di ottobre 2021

Climate notes Average winter temperatures and rainfall. Very hot and dry period between late spring and mid july; interrupted from plenty rain that has cooled and determined a vegetative recovery of the foliage. The grapes were harvested in October 2021



Volume alcolometrico 12,5% Vol.
Alcohol 12,5% Vol.



Temperatura di servizio 10-12° C
Serving temperatures 10-12° C



Bicchiere consigliato Calice a Tulipano
Suggested glass Tulip glass



Formato bottiglia 0,75 litri
Bottle size 0,75 l

Scheda organolettica Color rosa tenue. il bouquet è complesso, con dominanza di note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternate a sentori floreali di orchidea selvatica e violette. Il perlage è fine e persistente e dona piacevolezza al gusto. il sorso è rotondo, fresco e molto sapido. Un richiamo agrumato di buccia di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole
Tasting note Pale pink color. The bouquet is complex with a dominance of notes of small red fruits such as ribes and raspberries, alternating with floral hints of wild orchid and violets. The perlage is fine and persistent and gives pleasantness to the taste. The sip is round, fresh and very tasty. A citrus hink of pink grapefruit peel accompanies a long and pleasant finish

Abbinamenti gastronomici Adatto a primi piatti strutturati come risotti e portate di pesce e crostacei. Da provare con pizze rosse e formaggi semistagionati

Food pairing It can accompany first dishes like risotti and dishes with fish and shellfish. Also, to taste with red pizza and half-aged cheese